

Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" rouge 2015



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): X. Braujou (TERRASSE d'ELISE)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Hauts de Carol's

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA TERRASSE D'ELISE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de la Terrasse d'Elise "Les Hauts de Carol's" 2015 signé Xavier Braujou :

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *La production est limitée hélas mais constitue l'une de ces adresses chéries que l'on se passe sous le manteau. On peut y boire de très grands vins, à l'image des 3 rouges dégustés cette année [dont Hauts de Carol's 2015]. Vin tout en élégance, aux tanins effacés devant la délicatesse des ces cinsaults. Finale d'un fruité exquis, de tendance romanée-saint-vivant. Fourchette d'apogée 2019-2024.*

Accords mets et vins : palette et côte de porc, cuisines italienne, cassoulet, pizzas, reblochon.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *On reconnaît ici la*

maîtrise de Xavier Braujou qui vinifie le cépage avec une vraie délicatesse, laquelle se ressent dans une finale légèrement lactée.

Notre présentation de cette cuvée :

Xavier Braujou a eu la chance de mettre la main sur ce magnifique terroir de calcaires et marnes, planté de cinsault plus que cinquantenaires. Il fallait donc différencier le fruit de cette superbe parcelle et l'élever comme il se doit : 24 mois ! Le résultat est bluffant. Grande garde en perspective.

On pensait avoir une cuvée exceptionnelle de cinsault avec le Pradel, c'était avant de déguster Les Hauts de Carol's...

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : calcaire et marnes : plus calcaire que les autres terroirs

Cépages : 100 % Cinsault, >50 ans !

Récolte : Vendanges manuelles

Elevage : 24 mois en barriques

Degré alcoolique : 13,5%

Description brève du produit :

16/20 RVF. La grande cuvée du domaine, 100% cinsault, affinée 24 mois en fûts, toujours aussi fin et complexe. Mérite quelques mois ou années pour donner son plein potentiel.